BOLETIN OFICIAL DE LA PROVINCIA DE SEGOVIA.

Jueves 18 de Diciembre de 1834. = *Ntra. Sra. de la O.*

ARTÍCULO DE OFICIO.

Ministerio de lo Interior.

El Sr. Secretario del Despacho de Gracia y Justicia, con fecha 8 del actual me dice que en la misma comunica al de Hacienda lo siguiente:

"S. M. la Reina Gobernadora se ha servido conceder, sobre las rentas de la mitra de Leon, una pension de doce reales diarios, á la viuda del Capitan de Miqueletes de la provincia de Segovia D. Juan Banda, en premio del valor, lealtad, decision y de los señalados servicios que ha prestado á la causa de S. M. el citado Banda."

De Real orden lo traslado á V. S. para su inteligencia y noticia de la interesada. Dios guarde á V. S. muchos años. Madrid 10 de diciembre de 1834. = *Moscoso.* = Sr. Gobernador civil de Segovia.

Gobierno civil de la Provincia de Avila.

S. M. la Reina Gobernadora, conformándose con mi parecer, se ha servido conceder su Real permiso al Ayuntamiento de la villa del Barco, para que pueda celebrar una feria en los dias 6, 7 y 8, de mayo de cada año. Lo que participo á V. S. á fin de que se sirva disponer se inserte en el Boletin oficial de esa Provincia para conocimiento del público, y que disfrute de los beneficios que pueden resultar de esta concesion. Dios guarde á V. S. muchos años. Avila 6 de diciembre de 1834. = *Francisco Agustin Silvela.* = Sr. Gobernador civil de Segovia.

AGRICULTURA.

Concluye el artículo sobre la conservacion de los trigos.

Acabaremos este artículo de la conservacion del trigo con las observaciones útiles para minorar en él los efectos de la impresion del aire y de la vejez; pues los grandes propietarios y otras personas de gusto que deseen noticias mas estensas sobre esta materia, pueden ver la *Economia rurale* del célebre Intieri, escritor italiano, cuya obra es recomendada por el mismo Rozier en su curso de agricultura; asi como las memorias de los señores Alstroer, Hesselius, Stridberg y otros varios que ya hemos citado, que todos ellos han escrito con mucho tino en materia de agricultura.

El trigo, pues, se conserva mucho mejor en su espiga que no trillado, y aun en las espigas se perfecciona cuando se siega á tiempo, se saben amontonar las gavillas, y se disponen de modo que no pueda penetrar en ellas la humedad. Plinio en el lib. 18 cap. 14, refiriéndose á Varron, dice, que puede conservarse cincuenta años en su espiga. Tampoco hemos hecho tan larga esperiencia: de dos y tres años si hemos visto conservarse varios manojos de espigas de trigo que las destinaban para cazar perdices con cierta trampa, y estaban lo mismo y aun mejor que acabadas de segar. La cascarilla misma separada del grano no hay duda que lo conserva.

Un particular, que no tenia lugar suficiente para guardar sus cosechas en montones de diez y ocho pulgadas de alto (precaucion necesaria cuando no se practican los demas medios) los colocaba, á pesar del riesgo que hay, á seis pies de elevacion, mezclando con el trigo ademas de su propia cascarilla otra porcion de ella que guardaba para este efecto; y con esta industria no tan solamente conservaba su trigo de una cosecha á otra, sin necesidad de revolverlo, sino que cuando llegaba el tiempo de enviarlo al mercado lo pasaba por la criba de viento, y lo vendia siempre como trigo de primera calidad. Para esto es menester que haya por lo menos un volúmen de cascarilla doble del volúmen del trigo. A pesar que esta práctica es senci-

lla, se necesitan experiencias repetidas sobre toda clase de trigos antes de adoptarla enteramente.

Si ha llegado por muchos años á conservarse el trigo, ya por los medios que hemos indicado, ya por el antigüo método del apaleo ó de otra maniobra semejante, no queda por esto asegurado el propietario que su grano permanecerá tan útil como antes; porque es preciso convenir que el aire, que todo lo destruye, perjudica con el tiempo la sustancia del grano, y que al cabo de cuatro ó cinco años que se ha mantenido en los graneros, habiendo sufrido las manipulaciones tan multiplicadas que comunmente se practican, pierde por su buena calidad; y asi es que para evitar este inconveniente los antiguos encerraban sus granos en unos fosos, pozos, ó cabernas totalmente resguardadas del aire y humedad exterior, y se conservaban perfectamente por siglos enteros. Quinto Curcio refiere que los bárbaros cercanos del monte Caucaso escondian sus granos en unos hoyos ó zanjas que se llamaban *Sylos*, de suerte que no podian ser descubiertos. Estos *Sylos* son los que en Castilla llamamos *Silos* y hay todavia muchos en España, especialmente cerca de Valencia estan los que nombran los valencianos, *los sitjes de Burjasot* tomando el nombre de este lugar. Es lástima que no se cuiden y se haga uso de ellos; pues las historias refieren otros ejemplos de trigo conservado por muchísimos años en cuevas ó almacenes subterráneos.

Del acopio y abastecimiento de trigos.

Mas de poca utilidad serviria, especialmente para el Estado, el conocer las varias especies de trigos; sus buenas y malas cualidades relativamente á la siembra y á la molienda; los defectos y enfermedades á que están sujetos; el modo de corregir aquellos y remediar estas; los métodos para purificarlos de sus suciedades y semillas estrañas que les suelen acompañar con deterioracion de la harina que han de producir, y finalmente las reglas para su conservacion, sino existiesen ó no se observasen las que una prudente economía pública y particular sugiere para el suficiente abasto de un fruto tan necesario á las familias y al Estado.

El primer cuidado de un sábio gobierno debe ser siempre el asegurar la subsistencia de los pueblos, y mucho mas en las naciones agrícolas que habitan un clima como el nuestro, por medio de acopios y abastecimientos de los géneros de primera necesidad.

La esperiencia nos enseña que no pasan cinco ó seis años sin una abundante cosecha de granos; y que tampoco se pasan ocho ó diez sin una gran carestia; y siendo asi, pues, que el pan es un quinto elemento (digamoslo asi) tan necesario al hombre como el agua, el aire y el fuego, ¿se ha de descuidar su acopio, los medios de su conservacion &c.?

Hacer producir á la tierra la mayor cantidad posible de frutos de primera necesidad, es el punto mas alto de perfeccion á que puede elevarse el primero de los artes, es el dechado del artífice mas necesario, del hombre mas precioso para la sociedad, aunque en el dia es el mas olvidado; cuando la historia nos enseña que en otros tiempos mas felices y algo mas ilustrados, dejaban ciertos hombres el arado para ir á mandar ejércitos, y dejaban los ejércitos para ir á coger el arado. Hallar, pues, medios seguros y poco costosos de conservar los granos para los años de esterilidad, ó para los tiempos infelices que toda la ciencia humana no puede precaver, como sucedió en tiempo de la guerra de la independencia: asegurar el sustento al ciudadano á un precio cómodo y justo en los graneros públicos, cerrar las puertas al monopolio, y evitar los clamores de un pueblo estrechado por el hambre, que suele á veces arrojarse á los mayores excesos, son glorias debidas á los que verdaderamente saben gobernar un pais, y un reino.

Nosotros no haremos mas que indicar aqui los medios de establecer buenos almacenes ó sea graneros públicos y particulares, situacion que deben tener, su policía, su gobierno económico, &c.

La abundancia, como dice un sábio, es la madre de la tranquilidad pública; y asi es que los hombres de estado y de mayor prevision y economía, han empleado siempre sus grandes talentos en conservar granos en depósitos públicos, asegurando por este medio la subsistencia de los pueblos.

Esta practica constante fundada en la naturaleza de la primera necesidad, en la prudencia que debe precaver la falta de su socorro, y en el ejemplo que tantas veces ha hecho sentir su precision, para evitar las calamidades públicas, las carestias extremas y los horrores de la hambre, es muy estraño que en el dia se mire todo esto casi con una total indiferencia; contentándose con restablecer unos simples Pósitos, que en algunos pueblos solo son nominales, para el alivio de los labradores mas necesitados. *(Se continuará.)*

SEGOVIA: IMPRENTA DE ESPINOSA.